

IL PRESENTE E IL FUTURO DELL'ARTE DELLA CUCINA, INTERVISTA ALLO CHEF STELLATO NIKO ROMITO

21 Luglio 2021



Il presente e il futuro dell'arte della cucina, in Abruzzo, in Italia e nel mondo, anche alla luce della pandemia che ha pesantemente colpito il settore della ristorazione.

Questi ed altri i temi al centro dell'intervista in diretta streaming alle ore 11 di venerdì 23 luglio, a Niko Romito, 46 enne chef tre stelle di Castel di Sangro, in provincia dell'Aquila,

Romito dal 2000 gestisce con Cristiana Romito il ristorante Reale a Castel di Sangro, Cuoco autodidatta, profondamente legato al suo Abruzzo, in soli 7 anni ha conquistato 3 stelle Michelin. Ha cominciato a Rivisondoli, nell'ex pasticceria di famiglia, divenuta trattoria, e nel 2011 ha trasferito il Reale a "Casadonna", ex monastero del '500 sempre a Castel di Sangro.

Nel 2016 ha presentato il progetto "IN-Intelligenza Nutrizionale", protocollo scientifico di cucina studiato per il miglioramento della ristorazione negli ospedali. Dal 2017 gestisce anche, con la società Bulgari, tre ristoranti a Dubai, Pechino e Shanghai. Sua ultima sfida il progetto "Campus Ricerca e Alta Formazione" .